

Spargelsuppe mit Spargel-Speck-Spießchen

Aus den Spargelschalen einen Sud kochen und diesen als Grundlage für die Suppe nehmen. Wie eine Suppe oder eine Sauce gebunden wird, seht ihr auf dem beiliegenden Blatt. Ich empfehle, die Suppe mit einer Mehlschwitze herzustellen. Zum Schluss die Suppe abschmecken mit Salz, Pfeffer, Muskat, Zitronensaft, Weißwein,

Nach Bedarf einige gekochte Spargelstücke hineingeben.

Für die Spießchen von den Spargelstangen die Köpfe etwa 4 cm lang abschneiden und wenige Minuten in Salzwasser garen. Diese gut abtropfen lassen und dann mit geräucherten

(evt. gedrittelten) Speckscheiben umwickeln, auf Holzspieße stecken, in Olivenöl in der Pfanne kross braten und dann auf den Tellerrand legen.